

DOCUMENT RESUME

ED 223 845

CE 034 383

AUTHOR Shin, Masako T.
TITLE Food Service Technical Terms. English-Thai Lexicon. Introduction to Food Service. Thai Version. Multi-Cultural Competency-Based Vocational/Technical Curricula Series.

INSTITUTION Southern Illinois Univ., Carbondale. School of Technical Careers.

SPONS AGENCY Illinois State Board of Education, Springfield. Dept. of Adult, Vocational and Technical Education.

PUB DATE Jun 82

CONTRACT R-33-32-J-0542-400

NOTE 37p.; For related documents see ED 205 781-788 and CE 034 378-385. Translated by Pradit Chatcharhtkoon.

PUB TYPE reference materials -
Vocabularies/Classifications/Dictionaries (134) --
Guides - Classroom Use - Materials (For Learner) (051) -- Multilingual/Bilingual Materials (171)

LANGUAGE English; Thai

EDRS PRICE MF01/PC02 Plus Postage.

DESCRIPTORS Administrator Education; Adult Vocational Education; Bilingual Education; Bilingual Instructional Materials; Competency Based Education; Cooking Instruction; *Cooks; Food Handling Facilities; *Food Service; Glossaries; Limited English Speaking; Maintenance; *Occupational Home Economics; Postsecondary Education; Preservice Teacher Education; Sanitation; *Thai; Vocabulary

ABSTRACT

This English-Thai lexicon and program introduction for food service is one of eight documents in the Multicultural Competency-Based Vocational/Technical Curricula Series. It is intended for use in postsecondary, adult, and preservice teacher and administrator education. The first two sections provide Thai equivalencies of English food service technical terms and Thai equivalencies of English food service equipment and tools. Section 3 is the Thai version of "Introduction to Food Service." The duty-task index is then provided in Thai with major headings also given in English. (YLB)

* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made *
* from the original document. *

**Multi-cultural
Competency-based
Vocational/Technical
Curricula Series**

**Sponsored by
Illinois
State Board of
Education**

**Department of
Adult,
Vocational and
Technical Education**

Project Staff

Harry G. Miller
E. Hollis Merritt
Larry Hepburn
Masako T. Shin

Donald F. Muirheid
Chairman

Donald G. Gill
State Superintendent
of Education

Research and
Development Section

June 1982

FOOD SERVICE TECHNICAL TERMS
English-Thai Lexicon

INTRODUCTION TO FOOD SERVICE
Thai Version

U.S. DEPARTMENT OF EDUCATION
NATIONAL INSTITUTE OF EDUCATION
EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION
CENTER (ERIC)

This document has been reproduced as
received from the person or organization
originating it.

☐ Minor changes have been made to improve
reproduction quality.

• Points of view or opinions stated in this docu-
ment do not necessarily represent official NIE
position or policy.

"PERMISSION TO REPRODUCE THIS
MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY

Chesinger

TO THE EDUCATIONAL RESOURCES
INFORMATION CENTER (ERIC)."

Career Development Center
Project Development and Management
School of Technical Careers
Southern Illinois University at Carbondale

Opinions and ideas expressed in this series do not reflect, nor
should they be construed as policy or opinion of the Illinois State
Board of Education or the Department of Adult, Vocational, Tech-
nical Education/Research and Development Section.

ILLINOIS STATE BOARD OF EDUCATION

Department of Adult, Vocational and Technical Education
Research and Development Section

Product Abstract

Multi-Cultural, Competency-Based, Vocational Curricula Series:

1. Title of material: FOOD SERVICE - English-Thai Lexicon of Technical Terms and Program Introduction
2. Date material was completed: June 1982
3. Please check one: New Material ☒ Revised Material ☐
4. Originating agency: Project Development & Management, School of Technical Careers
Address: Southern Illinois University, Carbondale, IL Zip Code 62901
Larry Hepburn, Project Director
5. Name(s) of developer(s): Masako T. Shin, Curriculum Development Specialist
Address: STC/SIUC, 908 South Wall Street, Carbondale, IL Zip Code 62901
6. Developed pursuant to Contract Number: R-33-32-J-0542-400
7. Subject Matter (Check only one according to USOE Code):

USOE Code

- | | |
|---|--|
| ☐ 01 Agricultural Education | ☐ 10 Industrial Art Education |
| ☐ 03 Business and Office Education | ☐ 16 Technical Education |
| ☐ 04 Distributive Education | ☐ 17 Trade and Industrial Education |
| ☐ 07 Health Occupations Education | ☐ 22 Cooperative Education |
| ☒ 09 Home Economics Education | ☐ Career Education |
| | ☐ Other (Specify) _____ |

8. Education Level:

- | | | | |
|---|---|---|--------------------------------|
| ☐ Pre-K Thru 6 | ☐ 7-8 | ☐ 9-10 | ☐ 11-12 |
| ☒ Post-Secondary | ☒ Adult | ☒ Teacher (Pre-Service) | |
| ☒ Administrator (Pre-Service) | | ☐ Other Specify | _____ |

9. Intended for Use By:

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ Student | ☒ Classroom Teacher | ☒ Local Administrator |
| ☒ Teacher Educator | ☒ Guidance Staff | ☒ State Personnel |
| ☒ Other (Specify) | <u>Adult Education Specialist/Vocational & Technical Instructor/ESL Instructor</u> | |

10. Student Type:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Regular | ☒ Disadvantaged | ☐ Handicapped |
| ☒ Limited English Proficiency | | ☒ Other |
| | | (Specify) <u>Adult</u> |

CAREER DEVELOPMENT CENTER
SCHOOL OF TECHNICAL CAREERS
SOUTHERN ILLINOIS UNIVERSITY
CARBONDALE, ILLINOIS

FOOD SERVICE TECHNICAL TERMS
ENGLISH-THAI LEXICON

INTRODUCTION TO FOOD SERVICE
THAI VERSION

MASAKO T. SHIN, CURRICULUM SPECIALIST, STC, SIU-C

TRANSLATED BY

PRADIT CHATCHARHTKOON

The preparation of this multicultural series was aided financially through funding agreements with the Illinois State Board of Education/Department of Adult, Vocational and Technical Education.

(Funding Agreement Number: R-33-32-J-0542-400)

June 1982

HARRY G. MILLER, DEAN
E. HOLLIS MERRITT, ASST. DEAN
LARRY HEPBURN, CENTER DIRECTOR

FOOD SERVICE TECHNICAL TERMS

ENGLISH-THAI LEXICON

TABLE OF CONTENTS

ສາລະພິມ

	<u>page</u>
Basic Food Items	1
(ກາຍພື້ນຖານອາຫານທັງໝົດ)	
Common Baking Terms	12
(ສັພນິທິທີ່ເກີດຂຶ້ນກັບການບົກອາຫານ)	
Food Cutting Terms	13
(ສັພນິທິທີ່ເກີດຂຶ້ນກັບການຕັດອາຫານ)	
General Cooking Terms	14
(ສັພນິທິທີ່ເກີດຂຶ້ນກັບການປຸງອາຫານ)	
Non-English Culinary Terms	18
(ສັພນິທິທີ່ບໍ່ໃຊ້ພາສາອັງກິດເກີດຂຶ້ນກັບການປະກອບອາຫານ)	
Tools and Equipment	21
(ເຄື່ອງມືແລະອຸປະກອນທີ່ຕ້ອງການ)	

FOOD SERVICE: Basic Food Items ร้อยเอ็ดอาหารทั่วไป

Baking Ingredients: ส่วนผสมอาหารในครัว

baking powder: ผงฟู

baking soda: เบคกิ้งโซดา

cream of tartar: ครีมออฟทาร์ทาร์

puff-paste shortening: ไขมัน

vegetable shortening: Sweetex, Primex, Glodo น้ำมันพืช

yeast: ผงยีสต์

Chocolate and Cocoa Products: ผลิตภัณฑ์จากช็อคโกแลตและโกโก้

baking chocolate-unsweetened: ช็อคโกแลตอบและไม่มีนํ้าวน

semi-sweet chocolate: ช็อคโกแลต กึ่งนํ้าวน

sweet cooking chocolate: ช็อคโกแลต นํ้าวน

chocolate flavored syrup: นํ้าเชื่อมราดด้วยนํ้าช็อคโกแลต

milk chocolate fudge topping: เดย์ออฟราด นํ้าหนมที่ด้วยช็อคโกแลต
ผสมนม

powdered chocolate flavoring for milk: ช็อคโกแลตผสมนม

cocoa: โกโก้

hot cocoa mix: โกโก้ร้อนผสม

Dairy Product: Cheese เนยแข็ง

American cheese: เนยแข็งอเมริกัน

brick cheese: เนยแข็งบริดจ์

cheddar cheese: เนยแข็งเชดดาร์

cottage cheese: เนยแข็งเม็ดเล็กนํ้าจาว

cream cheese: เนยแข็งครีม

Danish blue cheese: เนยแข็งเดนิส บลู

Fontina: เนยแข็งฟอนตินา

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Dairy Product: Cheese (cont.):

Fromage de Brie: โฟรมาจ เด บรี

gorgonzola: กอร์กอนโซลา

gouda: กูดา

monterey jack: มอนเตอรีย์ แจค

mozzarella: มอสซาลาเรลลา

munster: มันทูสเตอร์

parmesan: พาร์เมซาน

provolone: โพรโวโลเน

ricotta cheese: ริคอตตาชีส

Roquefort: โรคฟอร์ต

romano: โรมานโน

Sardo: ซาร์โด

Swiss cheese: เชีสสวิส

Dairy Product: Milk หม

homogenized milk: หม

skim milk: หมกึ่งไขมัน มีไขมันน้อย

coffee cream: ครีมที่เอาไว้ใส่กาแฟ

heavy whipping cream: ครีมสำหรับตีขึ้นนํ้าหนัก

half and half: หมกึ่งนม ครึ่งนมครึ่งครีม

sour cream: ครีมเปรี้ยว

dry milk: หมกึ่ง นํ้าหนัก

2% milk: หม 2 เปอร์เซ็นต์

evaporated milk: หมกึ่งนม นํ้าหนัก

buttermilk: หมกึ่ง นํ้าหนัก เป็นก้อนเล็ก

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Flours: แป้งชนิดต่างๆ

<u>all-purpose flour:</u>	แป้งสารพัดประโยชน์
<u>bread flour:</u>	แป้งที่ใช้ทำขนมปัง
<u>cake flour:</u>	แป้งที่ใช้ทำขนมเค้ก
<u>pastry flour:</u>	แป้งเนย
<u>rice flour:</u>	แป้งข้าว
<u>rye flour:</u>	แป้งข้าวไร
<u>self-rising flour:</u>	แป้งที่ทำเอง
<u>wheat flour:</u>	แป้งหัวสาลี
<u>arrow-root starch:</u>	แป้งสำล
<u>corn starch:</u>	แป้งข้าวโพด
<u>corn meal:</u>	แป้งสาลีชนิดนวด
<u>tapioca starch:</u>	แป้งสำล
<u>bread crumb:</u>	ขนมปังบด

Fresh Produce: Fruits ผลไม้

<u>apples:</u>	แอปเปิ้ล
<u>apricots:</u>	แอปริคอต
<u>avocados:</u>	อะโวคาโด
<u>bananas:</u>	กล้วย
<u>berries:</u>	เบอรี่ชนิดต่างๆ
<u>cantaloupes:</u>	ลูกแคนตาลูป (กล้วยไทย)
<u>cherries:</u>	เชอร์รี่ชนิดต่างๆ
<u>grapefruits:</u>	ส้มชนิดหนึ่ง
<u>grapes:</u>	องุ่น
<u>honeydews:</u>	แตงฮันนี่ดิวส์

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Fresh Produce: Fruits (cont.):

<u>lemons:</u>	มะนาว
<u>mangos:</u>	มะม่วง
<u>nectarines:</u>	nectarine
<u>oranges:</u>	ส้ม
<u>papayas:</u>	มะละกอ
<u>peaches:</u>	ลูกพีช
<u>pears:</u>	ลูกแพร์
<u>pineapples:</u>	สับปะรด
<u>plums:</u>	ลูกพลัม
<u>watermelons:</u>	แตงโม

Fresh Produce: Vegetables ผักต่างๆ

<u>artichokes:</u>	ขี้เหล็ก
<u>asparagus:</u>	แอสพาแรกัส
<u>beans, green:</u>	ถั่วเขียว
<u>beets:</u>	บีต
<u>brussel sprouts:</u>	บรัสเซล สปรอต
<u>broccoli:</u>	บรอกโคลี
<u>cabbage:</u>	กะหล่ำปลี
<u>carrots:</u>	แครอท
<u>cauliflower:</u>	กะหล่ำดอก
<u>celery:</u>	เซเลอรี
<u>chard:</u>	ผักคะห่ำ
<u>chives:</u>	หอมเล็ก
<u>corn:</u>	ข้าวโพด

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Fresh Produce: Vegetables (cont.):

<u>cucumbers:</u>	1/1๗๐
<u>eggplants:</u>	มะเขือขาว
<u>garlic:</u>	กระเทียม
<u>leeks:</u>	ขอมต้นใหญ่
<u>lettuce:</u>	ผักสลัด
<u>mint:</u>	ผักสะระแหน่
<u>mushrooms:</u>	เห็ด
<u>okra:</u>	โอดรา
<u>onions:</u>	ขอม
<u>parsley:</u>	ผักชีของชาวตะวันตก
<u>parsnips:</u>	ผักที่ใช้รากสีนํ้า
<u>Pearl onions:</u>	หอมหัวเล็ก
<u>peas:</u>	ถั่วลันเตา
<u>potatoes, Russet:</u>	มันฝรั่งพันธุ์รัสเซต
<u>potatoes, red:</u>	มันฝรั่งแดง
<u>potatoes, sweet:</u>	มันฝรั่งหวาน
<u>radishes:</u>	เรดิช
<u>romaine:</u>	ผักสลัดโรเมน
<u>scallions:</u>	หอมหัวเล็ก
<u>shallots:</u>	หอมหัวแดง
<u>spinach:</u>	ผักโขม/หอย (รสเหมือนผักขี้เหล็ก)
<u>squash, summer:</u>	ลูกกวอด (เหมือนลูกฟักทองอ่อน)
<u>squash, yellow:</u>	ลูกกวอด สีเหลือง
<u>squash, zucchini:</u>	ลูกกวอดพันธุ์ลูกกอล์ฟ

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Fresh Produce: Vegetables (cont.):

<u>tomatoes:</u>	มะเขือเทศ
<u>turnips:</u>	หัวผักกาด เกอร์นีพ
<u>watercress:</u>	วอเตอร์เครส รสเนยอ่อนผักทำลิ้ว
<u>yams:</u>	ผลไม้หวาน

Meat and Meat Products: เนื้อ/เนื้อ: ผลิตภัณฑ์เนื้อ

<u>meat, (beef, pork, veal, lamb):</u>	เนื้อวัว, เนื้อหมู, เนื้อแกะ:
<u>aspic:</u>	ไขมันสัตว์จากเนื้อสัตว์
<u>beef base:</u>	เนื้อผง
<u>crackling:</u>	หนังกรอบ
<u>chicken base:</u>	เนื้อไก่ผง
<u>gelatin:</u>	เจลาติน
<u>suet:</u>	ไขมันที่ติดอยู่กับเนื้อ เนื้อไก่
<u>sweetbreads:</u>	ตับอ่อน
<u>chopped steak:</u>	สเตคเนื้อสับ
<u>liver (pork or beef):</u>	ตับหมู เนื้อตับวัว
<u>cutlet:</u>	เนื้อที่ตัดเป็นแผ่นบางๆ
<u>filet mignon:</u>	สันในของวัว
<u>lamb chop:</u>	เนื้อแกะ: ตัดเป็นแผ่นหนา
<u>loin strip steak:</u>	สเตคแผ่นบางๆ ทุบเนื้อให้นุ่ม
<u>minute steak:</u>	สเตคแผ่นเล็ก
<u>New York strip (steak):</u>	สเตคที่เห็นเนื้อตัดมาจาก: โปก
<u>pork chop:</u>	เนื้อหมูตัดเป็นชิ้นใหญ่ ติดกระดูก
<u>porterhouse steak:</u>	สเตคเนื้อสันใน
<u>T-bone steak:</u>	สเตคติดกระดูก: รูปตัว T

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Meat and Meat Products (cont.):

scallopine: อนุกรมวิธานสัตว์ชนิดหนึ่ง ใช้เนื้อ หัวปลี และเนื้อวัว
roasts, (pork, beef, lamb, veal): เนื้อย่าง (หมู, วัว, แกะ)
ribs, (pork, beef, lamb, veal): ซี่โครง (หมู, เนื้อวัว, แกะ)
stew meat, (pork, beef, lamb, veal): เนื้อต้มเปื่อย (หมู, วัว, แกะ)
bacon (pork): หมูสามชั้น นมกึ่งเค็ม เนื้อในแผ่นบาง
sausage (pork): ไส้กรอกหมู

Potato Preparations: การเตรียมมันฝรั่ง

American fried potatoes: มันฝรั่งทอดแบบอเมริกัน
au gratin potatoes: มันฝรั่งที่หั่นยาว 1 นิ้ว ทอด
baked potatoes: มันฝรั่งอบ
boiled potatoes: มันฝรั่งต้ม
cottage fried potatoes: มันฝรั่งทอดในแผ่นบาง
French fried potatoes: มันฝรั่งทอดในชั้นลึก
hash brown potatoes: มันฝรั่งทอดผสมเนย
home fried potatoes: มันฝรั่งทอดแบบทำในบ้าน
Julienne potatoes: มันฝรั่งหั่นยาว
mashed potatoes: มันฝรั่งบด
new potatoes in cream: มันฝรั่งอ่อนเพื่อใช้ในครีม
O'Brien potatoes: มันฝรั่งหั่นในน้ำมันทอดในเนย
parsley potatoes: มันฝรั่งผสมผักพาสลีย์
scalloped potatoes: มันฝรั่งผสมผักนอ

Pasta: เส้นพาสต้าเส้นก๊วยเตี๋ยว หรือพาสต้า

fettuccine: เส้นก๊วยเตี๋ยวขนาดกลาง
lasagne: เส้นก๊วยเตี๋ยวขนาดหนา

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Pasta (cont.):

<u>macaroni:</u>	เส้นมก:โรน'
<u>elbow macaroni:</u>	เส้นมก:โรน'โค้ง เหมือน หัวศอก
<u>salad macaroni:</u>	มก:โรน'สลัด
<u>mostaccioli:</u>	เส้นหลอดขนาดใหญ่
<u>shells:</u>	เส้นน้รูปขอบ
<u>spaghetti:</u>	สปาเกตตี
<u>spaghettini:</u>	สปาเกตตีนิ
<u>vermicelli:</u>	พรมจีน

Spices and Herbs: เครื่องเทศ

<u>allspice:</u>	เครื่องเทศหลายชนิดผสมกัน
<u>anise:</u>	เครื่องเทศชนิดหนึ่ง
<u>basil - sweet basil:</u>	ใบโหระพา
<u>bay leaf:</u>	เครื่องเทศที่เป็นใบ
<u>caraway seed:</u>	เครื่องเทศที่เป็นเม็ด
<u>cayenne pepper:</u>	พริกชี้ฟ้า
<u>celery seed:</u>	เม็ดเซเลอรี่
<u>chili powder:</u>	พริกบ่น
<u>chives:</u>	ผักหอม
<u>cinnamon:</u>	ซินนามอน
<u>cloves:</u>	ก้านพู่
<u>coriander:</u>	ผักชี
<u>cumin:</u>	คumin
<u>curry powder:</u>	ผงกะหรี่
<u>dill:</u>	ดีลล์

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Spices and Herbs (cont.):

<u>fennel:</u>	
<u>garlic:</u>	กระเทียม
<u>ginger:</u>	ขิง
<u>marjoram:</u>	มาร์จิอรัม
<u>mint:</u>	ผักสะระโนด
<u>mustard seed:</u>	เมล็ดผักกาด
<u>nutmeg:</u>	ลูกกระพริบ
<u>oregano:</u>	ออริกาโน
<u>paprika:</u>	พริกขี้หนู
<u>parsley:</u>	ผักชีฝรั่ง
<u>pepper - black and white:</u>	พริกไทย สีดำ และ ขาว
<u>rosemary:</u>	โรสแมรี่
<u>sage:</u>	เสจ
<u>sesame seed:</u>	งา
<u>tarragon:</u>	ทาร์รากอน
<u>thyme:</u>	ไทม์

Salad Greens - Lettuce: ผักสลัดกับคอสสลัด - ผักสลัด

<u>Boston lettuce:</u>	ผักสลัดบอสตัน
<u>butter lettuce:</u>	ผักสลัดบัตเตอร์
<u>chicory:</u>	ผักสลัดชิคอรี่
<u>Chinese cabbage:</u>	ผักกาดขาว
<u>endive:</u>	ผักสลัดเอ็นดิฟ
<u>escarole:</u>	ผักสลัดเอสคาโรล
<u>iceberg lettuce:</u>	ผักสลัดไอซ์เบิร์ก
<u>romaine:</u>	ผักสลัดโรมาเน

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Raw Vegetables:

<u>bell peppers:</u>	พริกขี้หนู
<u>celery:</u>	ผักเซเลอรี
<u>chilis:</u>	พริกขี้หนู
<u>cucumbers:</u>	แตงกวา
<u>mushrooms:</u>	เห็ด
<u>onions:</u>	หอม
<u>radishes:</u>	ผักเรดิช
<u>scallions:</u>	ต้นหอม
<u>tomatoes:</u>	มะเขือเทศ
<u>zucchini:</u>	ucchini

Sugar: น้ำตาล

<u>granulated sugar:</u>	น้ำตาลทราย
<u>verifine sugar:</u>	น้ำตาลทรายเม็ดละเอียด
<u>powdered/confectioners' sugar:</u>	น้ำตาลเป็นผง
<u>brown sugar:</u>	น้ำตาลสีน้ำตาล
<u>sanding sugar:</u>	น้ำตาลเม็ดใหญ่

<u>Tomato Products:</u>	ผลิตภัณฑ์จากมะเขือเทศ
<u>catsup:</u>	кеткет (ซอสมะเขือเทศ)
<u>chili sauce:</u>	ซอสมะเขือเทศผสมพริก
<u>tomato juice:</u>	น้ำมะเขือเทศ
<u>tomato paste:</u>	ซอสมะเขือเทศเข้มข้น
<u>tomato sauce:</u>	ซอสมะเขือเทศชนิดเหลว
<u>peeled tomatoes:</u>	มะเขือเทศที่ปอกเปลือกแล้ว

FOOD SERVICE: Basic Food Items - (cont.)

Tomato Products (cont.):

stewed tomatoes: ม:เงี้ยว/ทอดต้ม

tomato puree: ม:เงี้ยว/กวนปั่น

Vinegars, Dressings and Seasonings: หวานส้ม, หวานรสจัด และ/หรือรสเปรี้ยว

cider vinegar: หวานส้มทำจากไซเดอร์

distilled/white vinegar: หวานส้มกลั่นสีขาว

tarragon: ใบฝรั่งจากนอก

mayonnaise: ม:ไข่/เนย

salad dressings: หวานรสจัด

salad oil: หวานรสจัด

tabasco sauce: หวานซอสจากบาสก์

Worcestershire sauce: ซอสวอร์เชสเตอร์/ซอส/ซอส

soy sauce: หวานซีอิ๊ว

FOOD SERVICE: Common Baking Terms ศัพท์เกี่ยวกับขนม

<u>blend:</u>	ผสมเนื้อผสม ส่วนประกอบ ต่างๆ ของอาหารให้เข้ากัน
<u>cut-in:</u>	ผสมอาหารให้เข้ากัน
<u>dissolve:</u>	ละลายผง เนื้อแป้งลงในของเหลว
<u>dust:</u>	โรย
<u>fold:</u>	พับ
<u>ice:</u>	การโรยน้ำตาลผง/ดอก
<u>knead:</u>	นวดแป้ง
<u>make up:</u>	จัดผสมอาหารให้เป็นส่วนๆ
<u>masking:</u>	การปกอาหาร
<u>mix:</u>	ผสมให้เข้ากัน
<u>proof:</u>	ปล่อยให้แป้งของตัวขึ้น โดยการเอาไปไว้ที่อุ่นๆ
<u>punch:</u>	การไล่ลมออกจากแป้งในขณะที่กำลังผสมกับของข้างอื่น
<u>rounding:</u>	การขึ้นแป้งให้เป็นก้อนกลม
<u>sifting:</u>	ไล่น้ำตาล
<u>tubing:</u>	กดแป้งให้ออกมาตามรู
<u>wash:</u>	ทาน้ำ

FOOD SERVICE: Food Cutting Terms

- chop: ตัดเนื้อเป็นชิ้นใหญ่
- dice: ตัดเนื้อเป็นชิ้นเล็ก
- grate: ขูด
- grind: ตำเนื้อบด
- julienne: ตัดเป็นเส้นยาวๆ
- mince: ตัดเนื้อละเอียด
- purée: ตัดเนื้อละเอียดที่สุดเท่าที่จะทำได้
- shred: ตัดเนื้อเป็นเส้น
- slice: ตัดให้เป็นแผ่นบางๆ
- score: ตัดแต่ไม่ผ่าขาดออกจากกัน

FOOD SERVICE: General Cooking Terms

<u>baking:</u>	การอบอาหารในเตาอบ
<u>barbecuing:</u>	การย่างโดยใช้ไฟอ่อนแล้วทาด้วยซอสบาร์บีคิว
<u>basting:</u>	การทาเนื้อหรืออาหารอื่นให้เปียกชุ่มอยู่เสมอ
<u>beating:</u>	การตีหรือการตี
<u>blanching:</u>	การลวกผักเนื้อผลไม้
<u>blending:</u>	การผสม
<u>boiling:</u>	การต้ม
<u>braising:</u>	การต้มด้วยไฟอ่อนและปิดฝาให้สนิท
<u>breeding:</u>	การเอาเนื้อหุบกะปิแล้วทอด
<u>broiling:</u>	การย่าง
<u>candying:</u>	การเอาอาหารจุ่มน้ำหวานแล้วเอาออกไปตากแดด
<u>caramelizing:</u>	การเคี่ยวน้ำตาลให้เป็นสีน้ำตาล
<u>chopping:</u>	สับหรือตัดให้เป็นชิ้นบางๆ
<u>creaming:</u>	การตีอาหารให้เนียน
<u>crisping:</u>	การทำให้กรอบ
<u>cutting-in:</u>	การผสมไขมันและแป้งเข้ากัน
<u>dicing:</u>	การตัดให้เป็นก้อนสี่เหลี่ยม

FOOD SERVICE: General Cooking Terms - (cont.)

dredging: การเคลือบเนื้อในทอดด้วยแป้ง

folding: การพับอาหาร (เช่นไข่ขัดไส้)

fricasseeing: การผัดอาหารในน้ำมัน

frizzling: การทอดในกะหล่ำ

frying: การทอด

glacéing: การนํ้ากอาหารด้วยน้ำตาลเชื่อม

grilling: การย่างเนื้อปิ้ง

grinding: การบดอาหาร

kneading: การคั้นอาหาร

larding: การเอาไขมันจากเนื้อสัตว์ไปใส่ในอาหารเนื้อ

egging and crumbing: การเอาอาหารชุบแป้งและไข่ก่อนทอด

marinating: การนํ้ากอาหาร

melting: การละลายส่วนประกอบบนเตา

mincing: การตัดอาหารให้เป็นชิ้นเล็ก

mixing: การผสมอาหาร

pan-broiling: การย่างอาหารโดยการใช้ความร้อนจากกระทะ

pan-frying: การทอดโดยใช้น้ำมันน้อย

FOOD SERVICE: General Cooking Terms - (cont.)

<u>parboiling:</u>	การลวก
<u>parching:</u>	การผัด
<u>paring:</u>	การลอกเปลือกโดยใช้มีด
<u>peeling:</u>	การลอกเปลือกโดยใช้มือและมีด
<u>planking:</u>	การปิ้งอาหารโดยใช้จานไม้
<u>poaching:</u>	การต้มอาหาร
<u>pot-roasting:</u>	การต้มเนื้อก้อนใหญ่ในหม้อที่ปิดฝา
<u>reconstituting:</u>	การต้มเนื้อที่แห้งพร้อมกับความตึงเครียด
<u>rehydration:</u>	การแช่อาหารแห้งจากที่ตากแห้งแล้ว
<u>roasting:</u>	การอบอาหารในเตาอบ
<u>sautéing:</u>	การผัดโดยใช้น้ำมันน้อยและไฟอ่อน
<u>scalding:</u>	การต้มอาหารแต่ไม่ให้น้ำเดือด
<u>scallop:</u>	การนึ่งอาหารในน้ำในหม้อ
<u>scoring:</u>	การนึ่งอาหารในน้ำในกระทะ
<u>searing:</u>	การย่างเนื้อในไฟ
<u>simmering:</u>	การต้มโดยไฟอ่อน
<u>steaming:</u>	การนึ่ง

FOOD SERVICE: General Cooking Terms - (cont.)

steeping: การแช่อาหารในน้ำร้อนทิ้งไว้: ระยะเวลาหนึ่ง

stewing: การต้มในน้ำเดือดโดยใช้ไฟอ่อนๆ

stirring: การคน

toasting: การปิ้ง หรือ ช่าง

whipping: การบด หรือ การตีอาหาร

FOOD SERVICE: Non-English Culinary Terms ศัพท์ที่ 72 ภาษาอังกฤษ

<u>a la:</u>	ในลักษณะของ
<u>a la carte:</u>	อาหารสั่งทำทันที
<u>antipasto:</u>	อาหารที่กินปาก
<u>au gratin:</u>	อาหารที่ฉีพวบน้ำกรอบ
<u>au jus:</u>	น้ำที่หลุดออกมาจากเนื้ออบ
<u>bellevue:</u>	ตกแต่งในสวยงาม
<u>bien cuit:</u>	การย่างเนื้อจนเกือบสุก
<u>bisque:</u>	ข้าวต้ม
<u>bouquet garni:</u>	มัดเครื่องเทศสำหรับใส่ต้ม นึ่ง อบ
<u>brochetts:</u>	ไม้ย่าง
<u>buffetier:</u>	การจัดอาหารแบบบุฟเฟ่
<u>canapes:</u>	อาหารประเภทแซนด์วิช
<u>Chablis:</u>	เหล้าไวน์ขาว
<u>Chambertin:</u>	เหล้าไวน์แดง
<u>chateaubriand:</u>	เนื้อสันสำหรับทำสเตค
<u>chef de cuisine:</u>	หัวหน้าคนปรุงอาหาร
<u>cocotte:</u>	อาหารอบในหม้อดิน

FOOD SERVICE: Non-English Culinary Terms - (cont.)

<u>connoisseur:</u>	ผู้ชำนาญในทางชิมอาหาร
<u>court-bouillon:</u>	น้ำที่ต้มออกมาจากปลา
<u>crepe:</u>	แป้งทอดเป็นแผ่นบางๆ
<u>cuisine:</u>	แบบในการทำอาหาร
<u>entrée:</u>	อาหารชุดใหญ่
<u>entremetier:</u>	ผู้รับผิดชอบอาหารชนิดผักผลไม้
<u>frappé:</u>	ผสมกับน้ำแข็ง
<u>gigot d'Agneau:</u>	ขาของแกะ
<u>Hollandaise:</u>	ซอสที่ทำจากไข่แดงกับเนย
<u>hors d'oeuvres:</u>	อาหารกับแกล้ม
<u>patissier:</u>	คนทำขนม
<u>poissonier:</u>	ผู้ประกอบอาหารปลา
<u>potager:</u>	คนประกอบแกง, ต้ม, ซุป
<u>rotisseur:</u>	คนย่าง และ อบอาหาร
<u>roux:</u>	ส่วนผสมไขมันกับแป้งทำให้อาหารนุ่มขึ้น
<u>saucier:</u>	คนทำน้ำซอส
<u>sous chef:</u>	รองหัวหน้าคนปรุง หรือ คนทำอาหาร

FOOD SERVICE: Non-English Culinary Terms - (cont.)

tournant: คนปร: กอบตาดารชั่วดราว

troisieme commis: คนปร: กอบตาดารชั่วดราวเสบการกั้นผนังปั้้นไป

FOOD SERVICE: Tools and Equipment

<u>Cutting Hand Tools:</u>	เครื่องมือตัดอาหาร
<u>boning knife:</u>	มีดกระดูก
<u>butcher knife:</u>	มีดตัดเนื้อ
<u>cleaver:</u>	มีดตัดกระดูก
<u>French knife:</u>	มีดที่ใช้มากกว่าเล่มอื่นๆ
<u>hand slicer:</u>	มีดหั่นอาหารในปริมาณมาก
<u>hand meat saw:</u>	เลื่อยสำหรับตัดเนื้อสัตว์
<u>paring knife:</u>	มีดปอกผักและผลไม้
<u>pastry wheel:</u>	มีดที่ใช้นั่งสำหรับตัดแป้ง
<u>pie or cake knife:</u>	มีดสำหรับตัดขนมพายหรือเค้ก
<u>peeler; potato or vegetable:</u>	มีดปอกเปลือกมันฝรั่งหรือผัก

<u>Food Handling Tools:</u>	เครื่องมือสำหรับจัดการอาหาร
<u>tongs:</u>	คีบ
<u>turner - hot-cake or meat:</u>	ตะลิวที่ใช้พลิกอาหาร
<u>kitchen fork:</u>	ส้อมในครัว
<u>ladles - solid or perforated:</u>	ทัพพี
<u>scoop - melon ball or parisienne:</u>	ช้อนกลมสำหรับทำผลไม้
<u>spoons - pierced kitchen:</u>	ช้อนที่มีรูเล็ก

FOOD SERVICE: Tools and Equipment - (cont.)

Food Handling Tools (cont.):

spoons - slotted kitchen: ช้อนที่มีรูตรงกลาง

spoons - solid kitchen: ช้อน

spatula - flat: ตะลิวสำหรับพลิกอาหาร

spatula - offset: ตะลิวที่เป็นรูปตัว Z

Food Preparation Tools: เครื่องมือที่ใช้เตรียมอาหาร

box grater: เครื่องขูดอาหาร

China cap: ฝาปิด

colander: แฉ่กรอง

strainer: ภาชนะที่ใช้ในการกรอง

wire whip - French: 7มัด 7/4

wire whip - piano: 7มัด 7/4

hand meat - tenderizer: 7มัด 7/4

Cooking Utensils: อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร

bain maries: แฉ่สองชั้น

baking pan: ถาดสำหรับอบขนม

roasting pan: ถาดสำหรับอบเนื้อ

braiser: ถาดที่มีฝาปิด

double boiler: แฉ่หนึ่งสองชั้น หรือ หนึ่ง

frying or sauté pan: แฉ่สำหรับผัด/ทอด

iron skillet: แฉ่เหล็กสำหรับย่าง

sauce pan: ก:ท:

sheet pan: ก:ท:บาง

skewer: 7มัดที่ใช้สำหรับย่าง

FOOD SERVICE: Tools and Equipment - (cont.)

Cooking Utensils (cont.):

<u>steel skillet:</u>	หม้อเหล็กกล้า
<u>stock pot:</u>	หม้อในตู้ใส่อาหาร
<u>bench brush:</u>	แปรง
<u>flour sifter:</u>	เครื่องตวงแป้ง
<u>pastry bag:</u>	ถุงใส่แป้ง
<u>pastry brush:</u>	แปรงขัดแป้ง
<u>pastry tube:</u>	ท่อสำหรับใส่แป้ง
<u>rolling pan:</u>	ไม้กลมๆ ที่ใช้กลิ้งไปมาเพื่อทำแผ่นแป้งบางๆ

Stationary Equipment:

<u>baker's scale:</u>	เครื่องชั่งน้ำหนัก
<u>portion scale:</u>	เครื่องตวง
<u>mixing machine:</u>	เครื่องผสมอาหาร
<u>slicing machine:</u>	เครื่องฉีกอาหาร
<u>food cutter or chopper:</u>	เครื่องตัดอาหาร
<u>automatic steamer:</u>	หม้อนึ่งอัตโนมัติ
<u>convection oven:</u>	เตาอบที่ใช้วิธีนำความร้อนวิ่งไปมา
<u>deep fat fryer:</u>	เครื่องทอดอาหารโดยใช้ไขมันมาก
<u>coffee urn:</u>	ที่เก็บกาแฟ

INTRODUCTION TO FOOD SERVICE

THAI VERSION

คำนำ

โครงการฝึกผู้บริการอาหารใช้เวลา 24 สัปดาห์ โครงการนี้มีจุดมุ่งหมายที่จะเตรียมฝึกนักเรียนให้รู้หลักการต่างๆ และทักษะในการทำอาหาร นักเรียนจะเรียนสัปดาห์ละ 5 วัน แต่ละวันจะใช้เวลาด้วยนี้ 2 ชั่วโมง จะเป็นการเรียนวิชาการฝึกหัดที่เกี่ยวกับอาหาร วิชานี้จะช่วยให้นักเรียนมีโอกาสนำได้เพิ่มพูนความรู้ในเรื่องการอ่าน ภาษาอังกฤษทั่วไป และคณิตศาสตร์ที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพ นักเรียนอาจจะเรียน G. E. D. ซึ่งเป็นการเรียนเพื่อเตรียมตัวเข้าสอบรับใบประกาศนียบัตรเทียบเท่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย อีก 6 ชั่วโมงจะเป็นการเรียนการประกอบอาหาร

กิจกรรมการเรียนแต่ละวันของนักเรียนประกอบด้วยหลายอย่าง ดังนี้ 1 ชั่วโมงจะเป็นการฟังการบรรยาย และอภิปรายเกี่ยวกับเรื่อง การแนะนำเกี่ยวกับโครงการ, การซื้อและเตรียมอาหาร, การดูแลรักษาอุปกรณ์ต่างๆ ในห้องอาหาร, การควบคุมวิธีใช้สิ่งของ, ผลิตภัณฑ์อาหาร, อุปกรณ์ต่างๆ ในครัว การเรียนเรื่องเหล่านี้จะเป็นการเตรียมตัวนักเรียนเพื่อจะได้รับใบอนุญาตให้ประกอบกิจการบริการอาหาร อีก 4 ชั่วโมงจะเป็นการเตรียมและทำอาหารกลางวัน ซึ่งประกอบด้วย การเตรียมห้องอาหารกลางวัน, การจัดอาหารให้ครบ, อาหารประเภทสลัดและอาหารว่างวันเสาร์อาทิตย์

ข้อ 20 หากจะเป็นการประเมินผลงานที่หักในวันนั้น การประเมินผล
งานจะมีทั้งความดีดเนินและการทำงานเพื่อการสร้างสรรค์จากทั้ง
ครูและนักเรียน หน้าที่ยของนักเรียนจะเปลี่ยนทุกสัปดาห์ได้
จะหมุนเวียนกันไปให้นักเรียนทดลองปฏิบัติงานหน้าที่ในครัวหน้าที่
90 หน้า ที่นี้ยังด้วยนี้ 1. การเตรียมเนื้อ 2. การเตรียมผัก
3. การเตรียมสลัด อานาเรอห์ และ/หรือผลไม้ 4. การบีบขนมปัง
5. การเตรียมของหวาน และ 6. การเตรียมเครื่องดื่มและจัดโต๊ะ

เมื่อเรียนจบตามโครงการนี้แล้ว นักเรียนจะสามารถกะจำนวน
อาหารได้พอสมควร ใช้เวลาได้พอสมควร และทราบวิธี
ปรุงอาหารได้พอสมควรเช่นนี้ เตรียมอาหารได้พอสมควรและ
ปรุงอาหารได้พอสมควรในเรื่องรสชาติและความสะดวก ปรุงอาหาร
ของโครงการนี้ก็เพื่อฝึกให้นักเรียนพร้อมที่จะออกไปประกอบอาชีพ
เป็นผู้ช่วยคนปรุงอาหารตามสถานประกอบการ เช่น โรงโรงแรม
ภัตตาคาร โรงเรียน โรงพยาบาล หรือสถานเลี้ยงดูคนชรา
เป็นต้น

ខាងលើ

I. ORIENTATION

មកដល់ការងារ

1. រៀនចំណេះដឹងសម្រាប់ការបរិក្ខារខាងលើ
2. តំណភ្ជាប់ជាមួយគ្រូបង្រៀនដើម្បីរៀនចំណេះដឹង
3. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ
4. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើ និង វេលាដែលត្រូវធ្វើ
5. ការងារដែលត្រូវធ្វើជាមួយគ្រូបង្រៀន និង ការងារដែលត្រូវធ្វើជាមួយគ្រូបង្រៀន

II. SANITATION

និស្សិតខាងលើ

1. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ និង ការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ
2. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ និង ការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ
3. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ និង ការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ
4. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ និង ការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ
5. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ និង ការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ
6. រៀនចំណេះដឹងអំពីការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ និង ការងារដែលត្រូវធ្វើនៅក្នុងការបរិក្ខារខាងលើ

III. MANAGEMENT/PLANNING

การจัดการและวางแผน

1. ตรวจสอบภาพและตามสีของอาหารที่สั่งเข้ามา
2. จัดอาหารและอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อเก็บไว้ในห้องเก็บของ, ห้องเย็น หรือห้องเย็นจัดของตู้เย็น
3. การตั้งและตารางเครื่องปรุงอาหาร
4. การใช้เครื่องปรุงอาหารเพื่อปรุงอาหารจำนวนมาก หรือน้อย
5. การวางแผนลดรายการอาหาร
6. การจัดรายการอาหารเพื่อใช้ของที่เหลือทิ้ง
7. การทำงานแทนเพื่อนร่วมงานที่ขาดงานหรือไม่อยู่
8. การเก็บรักษาอาหาร

IV. PREPARE FOOD FOR COOKING

การเตรียมอาหารไว้รอการปรุง

1. การใส่เครื่องเทศและน้ำมันลงในอาหารทะเลและไก่ เพื่อปรุงรสก่อนย่าง หรือทอด
2. การปอก หั่น หรือล้างผลไม้และผัก
3. การนึ่งอาหารเพื่อเตรียมอบ

V. PREPARE BEVERAGES

การเตรียมเครื่องดื่ม

1. การเตรียมกาแฟ
2. การเตรียมเครื่องดื่มชนิดผสม
3. การเตรียมน้ำชา

4. การเตรียมของดีเลิศทรงชั้น

VI. COOK EGGS การปรุงอาหารที่ใช้ไข่

1. ไข่ต้ม
2. ไข่ต้มแล้วตีในไข่ลวก
3. ไข่ดาว
4. ไข่ต้มที่ไม่ต้องไข่ลวก นึ่งไข่ต้ม
5. ไข่ลวก

VII. COOK MEAT การปรุงอาหารประเภทเนื้อ

1. หมูเนื้อ นึ่งไก่
2. ข้างเนื้อ นึ่งไก่ ด้วยผัก และทอดของนมมาร-มิ-คิ
3. ข้างเนื้อ นึ่งไก่ และในขณะที่ย่างนั้นเอาของที่ทำไว้มาต้ม
4. ทอดเนื้อ นึ่งไก่
5. การต้มเนื้อ นึ่งเนื้อ เนื้อ นึ่งไก่

VIII. COOK VEGETABLES การปรุงอาหารที่ใช้ผัก

1. การต้มผัก และ ผลไม้
2. การต้ม การลวก นึ่งการผัดผัก
3. การต้ม การลวก นึ่งการผัดผลไม้
4. การทอดผักในน้ำมัน ใช้ความร้อนมาก
5. การปรุงผักแบบ Saute'

6. มีส่วนผสมแล้วมาขึ้นโต๊ะ

IX. PREPARE FOOD FOR SERVING

การเตรียมอาหารเพื่อเสิร์ฟ

1. การใส่เครื่องปรุงรสสุดท้ายและตกแต่งอาหารขึ้นโต๊ะสวยงาม
2. การหั่นเนื้อที่สุกแล้วหรืออาหารชิ้นในจานแผ่นบางๆโดยใช้มีด
3. หั่นเนื้อที่สุกแล้วหรืออาหารชิ้นในจานแผ่นบางๆโดยใช้มีดหรือ
ตัดด้วยไฟผ่า
4. ตกแต่งหน้าขนมเค้กโดยใช้ไอซิ่ง (Icings)
5. ตัดขนมเค้กและขนมพาย (pie)
6. การจัดจานขนมเค้กและขนมพายบนถาด

X. SALAD

อาหารประเภทสลัด

1. เตรียมสลัดผลไม้
2. การทำสลัดผสมกัน
3. เตรียมสลัดจานใหญ่: สลัด Chef หรือสลัดเนื้อ
4. เตรียมสลัดที่แปลก: กะหล่ำปลี, ถั่ว และเนื้อหมูหรือ
5. เตรียมสลัดต่างๆ: Thousand Island, French
และ Bleu Cheese

XI. SANDWICHES

แซนด์วิช

1. การเตรียมแซนด์วิช
2. การเตรียมแซนด์วิชหน้าเปิด (Open face)

XII. BREAKFAST

อาหารเช้า

1. ขนมปังปิ้ง (Toast)
2. ขนมแพนเค้ก (Pancake)
3. ขนมปังปิ้งชุบไข่ (French Toast)

XIII. SOUPS AND SAUCES

ต้มซุปและน้ำจิ้มประเภทต่างๆ

1. เตรียมเครื่องปรุง และสิ่งที่ต้องใช้ในการทำ
2. ทำน้ำจิ้มที่ข้นเหนียว (Gravies)
3. ทำน้ำจิ้มที่ใช้หยกหรือทำน้ำจิ้มรส
4. ทำน้ำจิ้ม Hollandaise
5. ทำต้มซุปชนิดใส
6. ทำต้มซุปชนิดข้น

XIV. BAKING

การอบอาหาร

1. ทำ Biscuits
2. ทำ Corn bread
3. ทำ Muffins
4. ขนมคุกกี
5. ทำ Cobbler
6. เตรียมไส้ของขนมพาย
7. ทำ pastry หรือ pie crust

8. ทำขนมเค้ก
9. เตรียม Glazes
10. เตรียมไอซิ่งของขนมเค้ก
11. ทำหมยบึงโดยใช้ยีสต์ (Yeast)
12. ทำหมยพายเมลลิ่งสองชั้น โดยใช้ผลไม้
13. ทำหมยพายชนิดอ่อนนุ่ม
14. ทำ Meringue
15. ทำหมยบึงที่ก้อนเป็นแผ่นๆ
16. ทำหมยบึงแครกเกอร์ (Cracker)

XV. DINING AREA AND KITCHEN MAINTENANCE

การทําส: ๑๑๑

บำรุงรักษาครัวและบริเวณที่ใช้รับบริการอาหาร

1. ล้างหม้อ และกระทะด้วยน้ำ
2. ล้างถ้วยชาม แก้ว เติร์บเงิน ถาด นม และกระทะ
โดยใช้เติร์บล้างถ้วยชาม
3. ทำความสะอาดพื้น หน้าห้อง เติร์บที่ใช้ที่เดินไม้และเตาผิง
4. ทำความสะอาดโต๊ะ ที่ใช้ในครัว อย่างถูกต้อง สัก สัปดาห์
5. ทำความสะอาด และบำรุงรักษา อุปกรณ์เติร์บที่ใช้ทำ